

on/off

menu



start/stop

# SIEMENS

SIEMENS

## Einbaubackofen

HM633GN.1

de    Gebrauchs- und Montageanleitung



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit .....	2
2	Sachschäden vermeiden .....	6
3	Umweltschutz und Sparen .....	7
4	Kennenlernen .....	8
5	Betriebsarten .....	9
6	Zubehör .....	11
7	Vor dem ersten Gebrauch .....	13
8	Grundlegende Bedienung .....	13
9	Schnellaufheizen .....	14
10	Zeitfunktionen .....	14
11	Mikrowelle .....	16
12	Gerichte .....	18
13	Kindersicherung .....	19
14	Sabbateinstellung .....	19
15	Grundeinstellungen .....	20
16	Reinigen und Pflegen .....	20
17	Reinigungsunterstützung humidClean .....	23
18	Trocknen .....	23
19	Gerätetür .....	24
20	Gestelle .....	25
21	Störungen beheben .....	26
22	Entsorgen .....	27
23	Kundendienst .....	28
24	So gelingt's .....	28
25	<b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....	<b>36</b>
25.1	<b>Allgemeine Montagehinweise</b> .....	<b>36</b>

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.

- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

## 1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 11

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

### **⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
  - ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ "Sachschäden vermeiden", Seite 6

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 28

### **⚠️ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!**

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

### **⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

### **1.5 Mikrowelle**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

- ▶ Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- ▶ Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- ▶ Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- ▶ Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- ▶ Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.

- ▶ Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

**⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

**⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

- ▶ Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- ▶ Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- ▶ Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- ▶ Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- ▶ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

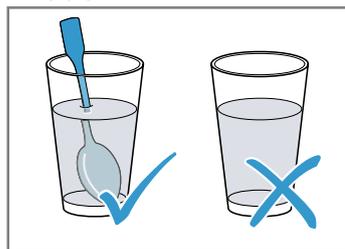
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

**⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- ▶ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

### **⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▶ Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.  
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 20

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- ▶ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▶ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

---

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### **ACHTUNG!**

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zer springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emails chäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsafte, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

## 2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

### ACHTUNG!

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Direkt aufeinander eingeschobenes Zubehör erzeugt Funken.

- ▶ Den Rost nicht mit der Universalpfanne kombinieren.
- ▶ Zubehör nur jeweils in eigener Höhe einschieben.

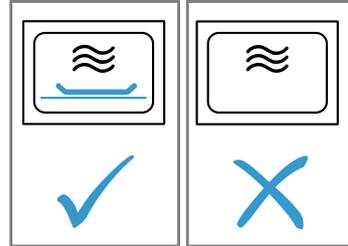
Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt.

- ▶ Den mitgelieferten Rost als Stellfläche verwenden.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Bei der Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann die Türscheibe durch Überbelastung springen.

- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

#### Hinweis:

Das Gerät benötigt:

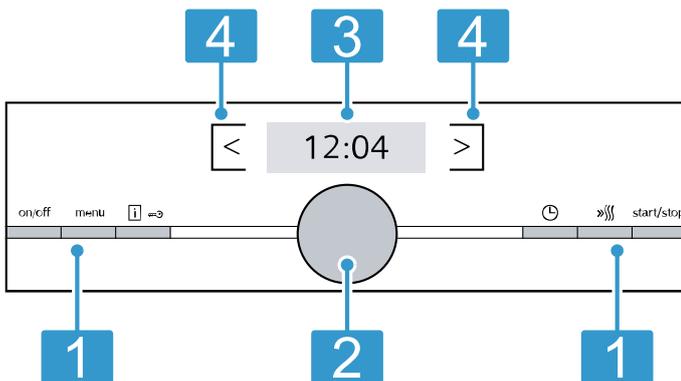
- im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



#### 1 Tasten

Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Um eine Taste zu betätigen, die Taste drücken. Bei Geräten ohne Edelstahlfront sind die Tasten ebenfalls Touch-Felder.

#### 2 Drehwähler

Den Drehwähler können Sie unbegrenzt nach links oder rechts drehen. Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.

#### 3 Display

Im Display sehen Sie aktuelle Einstellwerte oder Hinweistexte.

#### 4 Touch-Felder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.

### 4.2 Tasten

Mit den Tasten links und rechts am Bedienfeld schalten Sie Ihr Gerät oder den Betrieb ein und aus.

Taste	Funktion	Verwendung
on/off	Ein/Aus	Gerät einschalten oder ausschalten.
menu	Menü	Betriebsarten-Menü öffnen
	Information	Hinweise anzeigen lassen Kindersicherung aktivieren und deaktivieren
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren
	Zeitfunktionen	Kurz drücken: Betrieb starten oder unterbrechen. Ca. 3 Sekunden gedrückt halten: Betrieb abbrechen.
	Schnellaufheizung	Schnellaufheizung ein- und ausschalten
start/stop	Start/Stopp	Betrieb starten, anhalten oder abbrechen
<	Feld links vom Display	Navigation nach links
>	Feld rechts vom Display	Navigation nach rechts

### 4.3 Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden.

Wenn Sie bei Einstellwerten, z. B. der Temperatur, den minimalen oder den maximalen Wert erreicht haben, bleibt dieser Wert im Display stehen. Drehen Sie bei Bedarf den Wert mit dem Drehwähler wieder zurück. Bei Listen, z. B. den Heizarten, beginnt nach dem letzten Wert wieder der erste.

### 4.4 Display

Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellwerte. Der Wert den sie am Display ändern können ist farblich gekennzeichnet.

#### Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. In der Statuszeile werden die Uhrzeit und eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

#### Fortschrittslinie

Die Linie liegt im Display unter dem fokussiertem Wert. Anhand der Fortschrittslinie sehen sie wie weit das Gerät bereits aufgeheizt ist. Die Linie füllt sich von links nach rechts.

Bei Mikrowelle erscheint die Aufheizlinie nicht.

#### Zeitablauf

Den Zeitablauf oder die Dauer des bisherigen Betriebs können sie oben rechts in der Statuszeile sehen.

Wenn sie eine Dauer eingestellt haben und die Dauer gelöscht wird, übernimmt der Zeitablauf die bereits gelaufene Dauer des Gerätes. So können sie kontrollieren wie lange der Betrieb schon läuft.  
Bei Mikrowelle erscheint die Aufheizlinie nicht.

### Temperaturanzeige

Die Aufheizkontrolle und die Restwärme-Anzeige zeigen Ihnen die Temperatur im Garraum.  
Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden. Mit der Taste  können sie die aktuelle Temperatur abfragen.

- **Aufheizkontrolle**  
Nach dem Betriebsstart zeigt die Aufheizkontrolle den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speise erreicht, sobald alle Balken gefüllt sind.  
Bei Einstellstufen erscheint die Aufheizkontrolle nicht, z. B. bei Grillstufen.
- **Restwärme-Anzeige**  
Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Restwärme im Garraum an. Die Restwärme-anzeige erlischt bei ca. 60°C.

## 4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

### Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

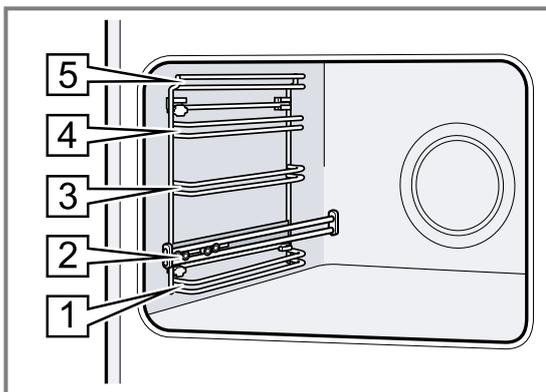
→ "Zubehör", Seite 11

Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle sind je nach Gerätetyp auf einer oder mehreren Ebenen mit Auszügen ausgestattet.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.

→ "Gestelle", Seite 25



### Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

→ "Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 22

### Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

#### ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- ▶ Lüftungsschlitze frei halten.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

### Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.

Wenn Sie bei der Betriebsart Mikrowelle die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb mit start/stop fortsetzen.

## 5 Betriebsarten

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Betriebsarten und Hauptfunktionen Ihres Geräts.

Um das Menü zu öffnen, auf menu drücken.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Fein abgestimmte Heizarten für eine optimale Zubereitung Ihrer Speise wählen.

Betriebsart	Verwendung
Gerichte	Programmierte, empfohlene Einstellungen für verschiedene Gerichte nutzen. → "Gerichte", Seite 18
Mikrowelle	Mit Mikrowelle schneller garen, erhitzen oder auftauen. → "Mikrowelle", Seite 16

Betriebsart	Verwendung
Mikrowellenkombination	Um die Garzeit zu verkürzen, Mikrowelle zu einer Heizart zuschalten. → "Mikrowellenkombination", Seite 17
Grundeinstellungen	Grundeinstellungen anpassen. Grundeinstellungen → Seite 20

## 5.1 Heizarten

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Bei Temperatureinstellungen über 275 °C und Grillstufe 3 senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C bzw. Grillstufe 1 ab.

Symbol	Heizarten	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	4D Heißluft	30 - 275 °C	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	30 - 300 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Heißluft Eco	30 - 275 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125 - 275 °C. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze Eco	30 - 300 °C	Ausgewählte Speisen schonend garen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150 - 250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Umluftgrillen	30 - 300 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Kleine Mengen grillen, wie Steak, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Pizzastufe	30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	30 - 250 °C	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.

Symbol	Heizarten	Temperaturbereich	Verwendung und Funktionsweise Mögliche Zusatzfunktionen
	CoolStart-Funktion	30 - 275 °C	Für eine schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf der Höhe 3. Die Temperatur richtet sich nach den Herstellerangaben. Verwenden sie die höchste Temperatur, die auf der Verpackung angegeben ist. Die Gardauer ist wie angegeben oder kürzer. Vorheizen ist nicht sinnvoll.
	Trocknungsfunktion	150°C	Um zurückbleibende Feuchtigkeit zu vermeiden, trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb. → "Trocknen", Seite 23

## 5.2 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung. Die Mikrowellenleistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer in Stunden	Verwendung
90 W	1:30	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30	Fleisch und Fisch garen. Empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30	Speisen erhitzen und garen.
max	0:30	Flüssigkeiten erhitzen.

### Hinweise

- Die Mikrowellenleistung max ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen. Zum Schutz des Geräts wird die maximale Leistung der Mikrowelle in den ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.
- Um Kondensat zu vermeiden, schaltet bei den Mikrowellenleistungen 600 Watt und max das Gerät automatisch einen Heizkörper zu. Der Garraum und das Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.

## 6 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuchenformen</li> <li>Auflaufformen</li> <li>Geschirr</li> <li>Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke</li> <li>Tiefkühlgerichte</li> </ul>
Universalpfanne 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saftige Kuchen</li> <li>Gebäck</li> <li>Brot</li> <li>Große Braten</li> <li>Tiefkühlgerichte</li> <li>Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.</li> </ul>

## 6.1 Hinweise zum Zubehör

Manches Zubehör ist nur für bestimmte Betriebsarten geeignet.

### Mikrowellenzubehör

Für den reinen Mikrowellenbetrieb ist nur der mitgelieferte Rost geeignet.  
Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet.  
Beachten Sie die Hinweise zur Mikrowelle.  
→ "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 16

## 6.2 Rastfunktion

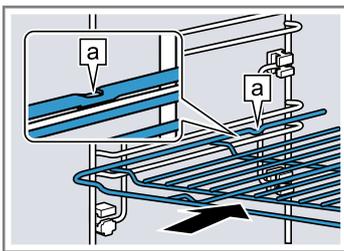
Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.  
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

## 6.3 Zubehör in den Garraum schieben

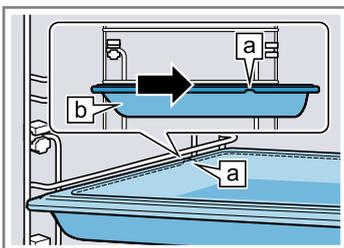
Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe [a] hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost	Den Rost mit der Krümmung ~ nach unten einschieben. Der Schriftzug "microwave" muss vorne bei der Gerätetür sein.
------	---

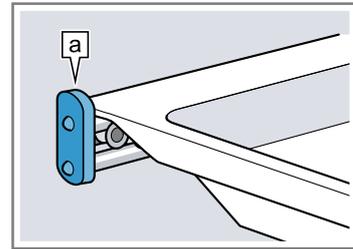


Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben.
---	--



3. Um das Zubehör bei Einschubhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

Rost oder Blech	Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche [a] auf der Auszugsschiene sitzt.
-----------------	---



**Hinweis:** Die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

4. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

**Hinweis:** Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

## 6.4 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.  
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)  
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

## 7 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

### 7.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts vornehmen. Es kann einige Sekunden dauern, bis im Display die Einstellungen erscheinen.

#### Sprache einstellen

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
  2. Auf > drücken.
- ✓ Die nächste Einstellung erscheint.

#### Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
  2. Auf > drücken.
- ✓ Die nächste Einstellung erscheint.

#### Datum einstellen

1. Mit dem Drehwähler den aktuellen Tag einstellen.
  2. Auf > drücken.
  3. Mit dem Drehwähler den aktuellen Monat einstellen.
  4. Auf > drücken.
  5. Mit dem Drehwähler den aktuellen Jahr einstellen.
  6. Auf > drücken.
- ✓ Die nächste Einstellung erscheint.

- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis, die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

### 7.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Das Gerät mit on/off einschalten.
4. Folgende Einstellungen vornehmen:

Heizart	4D HeiBluft 
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

→ "Grundlegende Bedienung", Seite 13

5. Den Betrieb mit start/stop starten.
  - Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
6. Wenn die Dauer abgelaufen ist, das Gerät mit on/off ausschalten.
7. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste gründlich reinigen.

## 8 Grundlegende Bedienung

### 8.1 Gerät einschalten

- ▶ Das Gerät mit on/off einschalten.
  - Die Taste on/off wird blau beleuchtet.
- ✓ Im Display erscheint das Siemens Logo. Anschließend erscheint eine Heizart und eine Temperatur.

### 8.2 Gerät ausschalten

Wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet es sich automatisch aus.

- ▶ Das Gerät mit on/off ausschalten.
  - Die Beleuchtung über der Taste on/off erlischt.
- ✓ Das Gerät schaltet aus. Laufende Funktionen werden abgebrochen.
- ✓ Im Display erscheint die Uhrzeit oder die Restwärme-Anzeige.

### 8.3 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

#### ACHTUNG!

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.
- ▶ Den Betrieb mit start/stop starten.
- ✓ Im Display erscheinen die Einstellungen, die Laufzeit und die Aufheizlinie.

### 8.4 Betrieb unterbrechen oder abbrechen

Sie können den Betrieb kurz anhalten und wieder fortsetzen. Wenn Sie den Betrieb vollständig abbrechen, werden die Einstellungen zurückgesetzt.

1. Um den Betrieb kurz zu unterbrechen:
    - Auf start/stop kurz drücken.
    - Um den Betrieb fortzusetzen, auf start/stop drücken.
  2. Um den Betrieb abzubreaken, on/off drücken.
- ✓ Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen zurückgesetzt.

## 8.5 Betriebsart einstellen

**Voraussetzung:** Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Auf das menu drücken.  
Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Betriebsart auswählen.  
Je nach Betriebsart stehen Ihnen verschiedene Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung.
3. Mit > kommt man in die ausgewählte Betriebsart.
4. Mit dem Drehwähler ist die Auswahl veränderbar.  
Je nach Auswahl weitere Einstellungen ändern.
5. Mit start/stop starten.

## 8.6 Heizart und Temperatur einstellen

Wenn sie das Gerät einschalten, ist automatisch die Betriebsart Heizarten eingestellt.

1. Die gewünschte Heizart mit dem Drehwähler einstellen.
2. Mit > zur Temperatur wechseln.
3. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
4. Den Betrieb mit start/stop starten.  
✓ Das Gerät beginnt zu heizen.  
✓ Im Display wird die eingestellte Heizart, die Temperatur und die Dauer/Gerätelaufzeit angezeigt.
5. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.

**Tip:** Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

**Hinweis:** Sie können am Gerät Dauer und Ende für den Betrieb einstellen.

→ "Zeitfunktionen", Seite 14

### Heizart ändern

Wenn Sie die Heizart ändern, werden auch die anderen Einstellungen zurückgesetzt.

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.
2. Auf < drücken.
3. Die Heizart mit dem Drehwähler ändern.

### Temperatur ändern

Nach dem Start des Betriebs können Sie die Temperatur direkt ändern.

- ▶ Die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Die Temperatur wird direkt übernommen.

## 8.7 Informationen anzeigen

In den meisten Fällen können Sie Informationen zu der gerade ausgeführten Funktion aufrufen. Manche Hinweise zeigt das Gerät automatisch an, z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

- ▶ Auf  drücken.
- ✓ Wenn vorhanden, werden Informationen für einige Sekunden angezeigt.

# 9 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie bei eingestellten Temperaturen ab 100 °C die Aufheizdauer verkürzen. Bei dieser Heizart können Sie Schnellaufheizen verwenden:

- 4D Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 

## 9.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

**Hinweis:** Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. Auf  drücken.  
✓ Das Symbol  erscheint links neben der Temperatur im Display.  
✓ Die Fortschrittslinie beginnt sich zu füllen.
3. Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal. Das Symbol  im Display erlischt.
4. Die Speise in den Garraum geben.

### Schnellaufheizen abbrechen

- ▶ Auf  drücken.
- ✓ Das Symbol  im Display erlischt.

# 10 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

## 10.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Zu einem Betrieb können Sie Dauer und Ende einstellen. Der Wecker ist unabhängig vom Betrieb einstellbar.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker 	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.

Zeitfunktion	Verwendung
Dauer 	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende 	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.

## 10.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 24 Stunden einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf  $\ominus$  drücken.
  - ✓ Das Feld für den Wecker öffnet.
2. Die Weckerzeit mit dem Drehwähler einstellen.
  - ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker automatisch.
  - ✓ Das Symbol  $\curvearrowright$  und die abgelaufene Zeit werden links in der Statuszeile angezeigt.
  - ✓ Die Weckerzeit läuft ab.
  - ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist ertönt ein Signal und im Display erscheint ein Hinweistext.
3. Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden,  $\ominus$  drücken.
  - Um erneut eine Weckerzeit einzustellen, auf  $\ominus$  drücken und die Weckerzeit mit dem Drehwähler einstellen.

### Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

1. Auf  $\ominus$  drücken.
2. Die Weckerzeit mit dem Drehwähler ändern.
3. Mit  $\ominus$  bestätigen.

### Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

1. Auf  $\ominus$  drücken.
2. Die Weckerzeit mit dem Drehwähler auf null zurückstellen.
3. Mit  $\ominus$  bestätigen.

## 10.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

**Voraussetzung:** Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf  $\ominus$  drücken.
  - ✓ Das Zeitfunktionen-Menü öffnet.
2. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.

Drehrichtung	Vorschlagswert
Links	10 Minuten
Rechts	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten. Die Endezeit wird automatisch berechnet.

3. Den Betrieb mit *start/stop* starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Statuszeile steht die Dauer auf null.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf  $\ominus$  drücken.
  - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf  $\ominus$  drücken und die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
  - Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit *start/stop* starten.

- Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit *on/off* ausschalten.

### Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

1. Auf  $\ominus$  drücken.
2. Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
3. Danach 2 mal auf *start/stop* drücken.

### Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

1. Auf  $\ominus$  drücken.
2. Die Dauer mit dem Drehwähler auf null zurückstellen.
3. – Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit *start/stop* starten.  
Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur.

## 10.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

### Hinweise

- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

### Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
  - Eine Dauer ist eingestellt.
1. Auf  $\ominus$  drücken.
  2. Mit  $\triangleright$  weiter bis zu " $\rightarrow$  Ende" drücken.
  3. Das Ende mit dem Drehwähler verschieben.
  4. Den Betrieb mit *start/stop* starten.
    - ✓ In der Statuszeile erscheint  $\rightarrow$  und die Zeit wann der Betrieb fertig ist. Das Gerät ist in Warteposition.
    - ✓ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.
    - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
  5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
    - Um das Signal vorzeitig zu beenden,  $\ominus$  drücken.
    - Um erneut eine Dauer einzustellen, auf  $\ominus$  drücken und die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
    - Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, mit *start/stop* starten.
    - Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit *on/off* ausschalten.

### Ende ändern

Das eingestellte Ende kann man nur ändern, wenn der Backofen in der Warteposition ist.

1. Den Betrieb mit *start/stop* unterbrechen.
2. Auf  $\ominus$  drücken.
  - ✓ Das Zeitfunktionen-Menü öffnet sich.
3. Auf  $\rightarrow$  drücken.
4. Das Ende mit dem Drehwähler ändern.
5. Den Betrieb mit *start/stop* fortsetzen.

## Ende abbrechen

Das eingestellte Ende kann man nur ändern, wenn der Backofen in der Warteposition ist.

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.

2. Auf  $\ominus$  drücken.
  - ✓ Das Zeitfunktionen-Menü öffnet sich.
3. Mit  $\gt$  zu "→ Ende" wechseln.
4. Das Ende mit dem Drehwähler ganz zurückstellen.
5. Den Betrieb mit start/stop fortsetzen.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

# 11 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

## 11.1 Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur geeignetes Geschirr und Zubehör.

Beachten Sie die Herstellerangaben von Ihrem Geschirr.

Wenn nicht anders angegeben, Geschirr und Zubehör auf Höhe 2 einschieben.

### Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Hinweise
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Glaskeramik</li> <li>▪ Porzellan</li> <li>▪ Temperaturfester Kunststoff</li> <li>▪ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse</li> </ul>	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch und werden nicht beschädigt.
Serviergeschirr	Sie müssen Ihre Speise nicht umfüllen. <b>Hinweis:</b> Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor nur verwenden, wenn der Hersteller die Mikrowelleneignung garantiert.
Mitgelieferter Rost	Nur der mitgelieferte Rost ist für den reinen Mikrowellenbetrieb geeignet. <b>Hinweis:</b> Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet.

### Nicht mikrowellengeeignet

**Hinweis:** Beachten Sie die Angaben zu Sachschäden vermeiden.

→ "Mikrowelle", Seite 2

Geschirr und Zubehör	Hinweise
Geschirr und Backformen aus Metall	Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt. <b>Hinweis:</b> Metall kann im reinen Mikrowellenbetrieb Funken bilden.

### Geschirr und Zubehör mit Mikrokombi

Durch die Kombination aus Mikrowelle und einer Heizart ist auch Geschirr und Zubehör aus Metall möglich.

Geschirr und Zubehör	Hinweise
Geschirr und Backformen aus Metall	Mit Mikrokombi kann Metall verwendet werden. <b>Hinweis:</b> Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.
Mitgeliefertes Zubehör: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rost</li> <li>▪ Universalpfanne</li> </ul>	Das mitgelieferte Zubehör ist für Mikrokombi geeignet. Es bilden sich keine Funken.

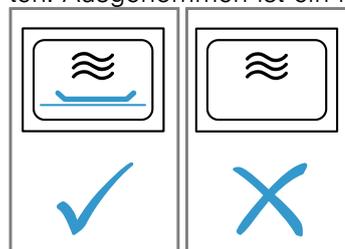
### Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie einen Geschirrtest durch.

#### ACHTUNG!

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



#### ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Das leere Geschirr in den Garraum stellen.
2. Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
3. Den Betrieb starten.
4. Das Geschirr mehrfach prüfen:

- Wenn das Geschirr kalt oder handwarm bleibt, ist es für die Mikrowelle geeignet.
- Wenn das Geschirr heiß wird oder sich Funken bilden, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

## 11.2 Mikrowelle einstellen

### Hinweise

- Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:
  - → "Sicherheit", Seite 2
  - → "Sachschäden vermeiden", Seite 6
  - 
  - → "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 16
- Um Kondensat zu vermeiden, schaltet bei den Mikrowellenleistungen 600 Watt und max das Gerät automatisch einen Heizkörper zu. Der Garraum und das Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst. Diese Trocknungsfunktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.
  - "Grundeinstellungen", Seite 20

### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

- ▶ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
  - ▶ Kinder fernhalten.
1. Auf menu drücken.
  2. Im Betriebsarten-Menü mit dem Drehwähler "Mikrowelle" auswählen.
  3. Auf > drücken.
    - ✓ Die Mikrowellenleistung und die Dauer erscheint.
  4. Die Mikrowellenleistung mit dem Drehwähler einstellen.
  5. Auf > drücken.
  6. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
  7. Den Betrieb mit start/stop starten.
    - ✓ Die Mikrowelle startet und die Dauer läuft sichtbar ab.
    - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
  8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
    - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
    - Bei Bedarf erneut eine Mikrowellenleistung und eine Dauer einstellen.
    - Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.
  9. Wenn Sie die Trocknungsfunktion zur Mikrowelle in den Grundeinstellungen ausgeschaltet haben, den Garraum trocknen.
    - "Trocknen", Seite 23

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb mit start/stop fortsetzen. Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 20

## Mikrowellenleistung ändern

Wenn Sie die Mikrowellenleistung ändern, wird die Dauer zurückgesetzt.

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.
  - ✓ Die aktuelle Mikrowellenleistung ist ausgewählt.
2. Die Mikrowellenleistung mit dem Drehwähler ändern.
  - Die Dauer wird automatisch auf 1:00 min zurückgesetzt.
3. Den Betrieb mit start/stop fortsetzen.

## Dauer ändern

Nach dem Start des Mikrowellenbetriebs können Sie die Dauer direkt ändern.

- ▶ Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
- ✓ Die Änderung wird direkt übernommen.

## 11.3 Mikrowellenkombination

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie einige Heizarten in Kombination mit Mikrowelle verwenden.

Mögliche Kombinationen sind:

- 90 Watt + 4D Heißluft 
- 90 Watt + Umluftgrill 
- 180 Watt + Umluftgrill 
- 360 Watt + Umluftgrill 

## Mikrowellenkombination einstellen

### Hinweis:

Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:

- → "Sicherheit", Seite 2
  - → "Sachschäden vermeiden", Seite 6
  - 
  - → "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 16
1. Auf menu drücken.
  2. Im Betriebsarten-Menü mit dem Drehwähler "Mikrowellenkombination" auswählen.
  3. Auf > drücken.
    - ✓ Es werden "Heizart mit Mikrowellenleistung", "Temperatur" und die "Dauer" vorgeschlagen.
  4. Die Heizart mit der Mikrowellenleistung mit dem Drehwähler einstellen.
  5. Auf > drücken.
  6. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
  7. Auf > drücken.
  8. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
  9. Den Betrieb mit start/stop starten.
    - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
    - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Dauer steht auf 0:00.
  10. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
    - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
    - Bei Bedarf erneut eine Kombination einstellen.
    - Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.

## Temperatur und Dauer ändern

Nach dem Start des Mikrokombi-Betriebs können Sie die Temperatur und die Dauer direkt ändern.

1. Mit < oder > zu Temperatur oder Dauer wechseln.
2. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder die Dauer ändern.
  - ✓ Die Änderung wird direkt übernommen.

### Heizart mit Mikrowellenleistung ändern

Wenn Sie die Heizart ändern, ändert sich die Temperatur und die Dauer wird zurückgesetzt.

1. Den Betrieb mit start/stop unterbrechen.

2. Mit < zu Heizarten wechseln.
3. Die Heizart mit der Mikrowellenleistung mit dem Drehwähler ändern.
4. Den Betrieb mit start/stop fortsetzen.

---

## 12 Gerichte

Mit der Betriebsart "Gerichte" unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

### 12.1 Geschirr

Das Garergebnis ist abhängig von der Beschaffenheit und der Größe des Geschirrs.

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist. Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Braten sollten den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

**Hinweis:** Bei einigen Gerichten schaltet das Gerät die Mikrowelle zu. Es erscheint ein Hinweis im Display, mikrowellengeeignetes Geschirr zu verwenden.

→ "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 16

### 12.2 Einstellungen der Gerichte

Um die Gerichte optimal zuzubereiten, verwendet das Gerät verschiedene Einstellungen.

**Hinweis:** Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur.

#### Hinweise zu den Einstellungen

Wenn Sie ein Gericht starten, zeigt das Display für dieses Gericht relevante Informationen, z. B.:

- Passende Einschubhöhe
- Passendes Zubehör oder Geschirr
- Zugabe von Flüssigkeit
- Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren  
Sobald dieser Zeitpunkt erreicht ist, ertönt ein Signal.

#### Programme

Bei Programmen sind die optimale Heizart, die Temperatur und die Dauer fest voreingestellt.

Um ein optimales Garergebnis zu erhalten, müssen Sie zusätzlich das Gewicht einstellen. Wenn nicht anders angegeben, stellen Sie das Gesamtgewicht Ihres Gerichts ein. Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.

#### Mikrowellen-Gerichte

Bei einigen Gerichten aktiviert das Gerät automatisch die Mikrowelle. Die Gardauer verkürzt sich dadurch erheblich.

Beachten Sie die Informationen zur Mikrowelle.

→ "Mikrowelle", Seite 16

### 12.3 Übersicht der Gerichte

Welche einzelnen Gerichte Ihnen zur Verfügung stehen, sehen Sie hier.

Gerichte

- Pizza mit dünnem Boden, 1 Stück
- Lasagne
- Hähnchen, ungefüllt
- Hähnchenteile
- Hackbraten aus frischem Hackfleisch
- Fischfilet dünsten
- Gemüse, frisch
- Gemüse, gefroren
- Backofenkartoffeln, ganz
- Salzkartoffeln
- Langkornreis
- Geflügelteile auftauen
- Fleisch auftauen
- Fischfilet auftauen

### 12.4 Gericht einstellen

**Hinweis:** Nach dem Start können Sie das Gericht und die Einstellungen nicht mehr ändern oder unterbrechen.

**Voraussetzung:** Um den Betrieb zu starten, muss der Garraum abgekühlt sein.

1. Auf menu drücken.
2. Im Betriebsarten-Menü "Gerichte" mit dem Drehwähler auswählen.
3. Auf > drücken.  
✓ Das erste Gericht wird vorgeschlagen.
4. Das gewünschte Gericht mit dem Drehwähler auswählen.
5. Auf > drücken.
6. Das Gewicht Ihrer Speise mit dem Drehwähler einstellen. Die Dauer wird automatisch mit berechnet.
7. Auf > drücken.
8. Informationen werden zu dem Gericht angezeigt. Nach einigen Sekunden springt das Gerät zum eingestellten Gericht zurück.
9. Informationen werden zu dem Gericht angezeigt.
  - Bei einigen Gerichten können Sie zusätzlich das Ende verschieben.  
→ "Ende einstellen", Seite 15
10. Den Betrieb mit start/stop starten.  
✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab. Die Aufheizlinie erscheint nicht.  
✓ Wenn das Gericht fertig ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.
11. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
  - Bei einigen Gerichten können Sie bei Bedarf nachgaren.  
→ "Nachgaren", Seite 19

- Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät mit on/off ausschalten.

### Nachgaren

Bei einigen Gerichten bietet das Gerät nach Ablauf der Dauer nachgaren an. Sie können beliebig oft nachgaren.

1. Wenn Sie nicht Nachgaren wollen, auf > drücken und das Gerät mit **aus** ausschalten.
2. Um das Gericht nachzugaren auf < drücken.
  - ✓ Im Display erscheint eine Dauer.
3. Bei Bedarf die Dauer mit dem Drehwähler ändern.

4. Den Betrieb mit **start/stop** starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Der Hinweis zum Nachgaren erscheint erneut.
5. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf **start/stop** drücken.
  - Wenn Sie erneut nachgaren wollen, auf < drücken.
  - Wenn das Gericht fertig ist, auf > drücken und das Gerät mit on/off ausschalten.

---

## 13 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

### 13.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät aktivieren und deaktivieren.

1. Um die Kindersicherung zu aktivieren,  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.
- ✓ Das Symbol  erscheint in der Statuszeile im eingeschalteten- und ausgeschalteten Zustand.
- 2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren,  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Im Display erscheint ein Hinweis zur Bestätigung.

---

## 14 Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Speisen lassen sich zwischen 85 °C und 140 °C mit Ober-/Unterhitze warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

### 14.1 Sabbateinstellung starten

#### Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.
- Nach dem Start können Sie die Sabbateinstellung nicht mehr ändern oder unterbrechen.

**Voraussetzung:** Die Sabbateinstellung ist in den Grundeinstellungen aktiviert.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

1. Die Heizart Sabbateinstellung  mit dem Drehwähler einstellen.
2. Auf > drücken.  
Die Temperatur ist auf 85 °C voreingestellt.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Auf ☺ drücken.  
Die Zeit ist auf 25 Stunden voreingestellt.
5. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.  
Das Ende kann nicht verschoben werden.
6. Den Betrieb mit **start/stop** starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Die Dauer steht auf null. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbateinstellung gewohnt.
  - Das Gerät mit on/off ausschalten.  
Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

## 15 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Grundeinstellung	Auswahl
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät.
Uhrzeit	Uhrzeit im 24 h Format.
Datum - Tag	Aktuellen Tag einstellen
Datum - Monat	Aktuellen Monat einstellen
Datum - Jahr	Aktuelles Jahr einstellen
Signalton	Kurze Dauer Mittlere Dauer <sup>1</sup> Lange Dauer
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet <sup>1</sup>
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	Aus Digital <sup>1</sup>
Beleuchtung	Im Betrieb aus Im Betrieb an <sup>1</sup>
Automatisches Fortsetzen (nur für Betriebsart Mikrowelle)	Mikrowelle nicht automatisch fortsetzen <sup>1</sup> Bei Tür schließen
Kindersicherung	Nur Tastensperre <sup>1</sup>
Nach Einschalten	Hauptmenü Heizarten <sup>1</sup> Mikrowelle Mikrowellenkombination Gerichte
Warnung MW Backblech	Anzeigen <sup>1</sup> Nicht anzeigen

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Grundeinstellung	Auswahl
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet <sup>1</sup> Eingeschaltet
Markenlogo	Anzeigen <sup>1</sup> Nicht anzeigen
Mikrowelle trocknen	Eingeschaltet <sup>1</sup> Eingeschaltet <sup>1</sup>
Gebläse-Nachlauf	Empfohlen <sup>1</sup> Minimal
Teleskopauszug	Nachgerüstet <sup>1</sup> Nicht nachgerüstet
Sabbateinstellung	Eingeschaltet Ausgeschaltet <sup>1</sup>
Werkseinstellung	Zurücksetzen

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

### 15.2 Grundeinstellungen ändern

1. Auf on/off drücken.
2. Auf menu drücken.  
✓ Das Betriebsarten-Menü öffnet sich.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsart "Einstellungen" auswählen.
4. Mit > bestätigen.  
✓ Die erste Grundeinstellung erscheint.
5. Mit > zu den verschiedenen Einstellungen wechseln.
6. Die Grundeinstellung mit dem Drehwähler ändern.
7. Auf menu drücken.  
✓ Im Display erscheint die Änderungen "Speichern" oder "Verwerfen".
8. Die gewünschte Änderung mit < oder > auswählen.

**Hinweis:** Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

### Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

1. Auf menu drücken.
2. Auf "Verwerfen" > drücken.  
✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

## 16 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### 16.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

#### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

#### **ACHTUNG!**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

### Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.  
→ "Gerät reinigen", Seite 22

#### Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen</li> </ul>	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.

#### Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 24
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger</li> <li>▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 24
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

#### Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Essigwasser</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. <b>Hinweise</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst.</li> <li>▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.</li> <li>▪ Durch Lebensmittlrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.</li> </ul>

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → "Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 22
Glasabdeckung der Backofenlampe	▪ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	▪ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. <b>Hinweis:</b> Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 25
Auszugssystem	▪ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung eine Bürste verwenden. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugsschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. <b>Hinweis:</b> Zur gründlichen Reinigung das Auszugssystem aushängen. → "Gestelle", Seite 25
Zubehör	▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

## 16.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

**Voraussetzung:** Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 20

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 21
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

## 16.3 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die

selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

### **ACHTUNG!**

Wenn Sie die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig reinigen, können Schäden an den Flächen entstehen.

- ▶ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum aufheizen.
- ▶ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.  
→ "Gestelle", Seite 25
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
  - von den glatten Emailflächen
  - von der Gerätetür innen
  - von der Glasabdeckung der Backofenlampe
 So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. Heizart 4D Heißluft einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
7. Den Betrieb starten.
8. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
9. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

**Hinweis:** Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

10. Die Gestelle einhängen.  
→ "Gestelle", Seite 25

## 17 Reinigungsunterstützung humidClean

Die Reinigungsunterstützung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

### 17.1 Reinigungsunterstützung einstellen

#### **⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Auf on/off drücken.
  - ✓ Es erscheint eine Heizart und eine Temperatur.
4. Die Heizart Unterhitze  mit dem Drehwähler einstellen.
5. Auf > drücken.
6. Die Temperatur mit dem Drehwähler auf 80 °C einstellen.
7. Auf ⊕ drücken.
8. Die Dauer mit dem Drehwähler auf 4 Minuten einstellen.

9. Den Betrieb mit start/stop starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
10. Das Gerät mit on/off ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

### 17.2 Garraum nachreinigen

#### **ACHTUNG!**

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

**Voraussetzung:** Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränktem Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben, auch unter der Türdichtung.
4. Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

## 18 Trocknen

Um zurückbleibende Feuchtigkeit zu vermeiden, trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb.

#### **ACHTUNG!**

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

### 18.1 Garraum trocknen

Sie können den Garraum von Hand trocknen oder die Trocknungsfunktion verwenden.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz aus dem Garraum entfernen.
3. Wasser im Garraum aufwischen.
4. Den Garraum trocknen.
  - Um den Garraum von Hand zu trocknen, die Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen.
  - Um die Trocknungsfunktion zu verwenden, die Trocknungsfunktion einstellen.  
→ "Trocknungsfunktion einstellen", Seite 23

#### **Trocknungsfunktion einstellen**

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden wischen.
3. Auf menu drücken.
4. Im Betriebsarten-Menü Heizarten mit dem Drehwähler drücken.
5. Auf > drücken.
6. Die Trocknungsfunktion mit dem Drehwähler auswählen.  
Die Dauer ist auf 10:00 min und die Temperatur auf 150°C eingestellt und kann nicht verändert werden.
7. Auf start/stop drücken um die Trocknungsfunktion zu starten.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu trocknen und die Dauer läuft ab.
8. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
  - Im Display erscheint ein Hinweistext.
  - Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf start/stop drücken.
  - Das Gerät mit on/off ausschalten.

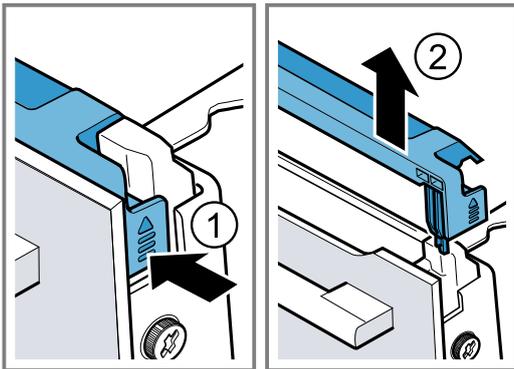
## 19 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

### 19.1 Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahlblech in der Türabdeckung kann sich verfärben. Nehmen Sie die Türabdeckung ab, um diese und den Edelstahlblech zu reinigen oder die Türscheiben auszubauen.

1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Türabdeckung links und rechts drücken.
3. Die Türabdeckung abnehmen und die Gerätetür vorsichtig schließen.



### 19.2 Türscheiben ausbauen

#### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

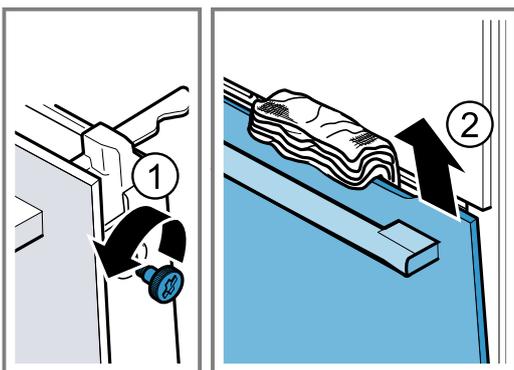
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

**Voraussetzung:** Die Türabdeckung wurde abgenommen.

1. Die Schrauben links und rechts an der Gerätetür lösen und entfernen.
2. Ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch in die Gerätetür klemmen.



3. Die Gerätetür schließen.

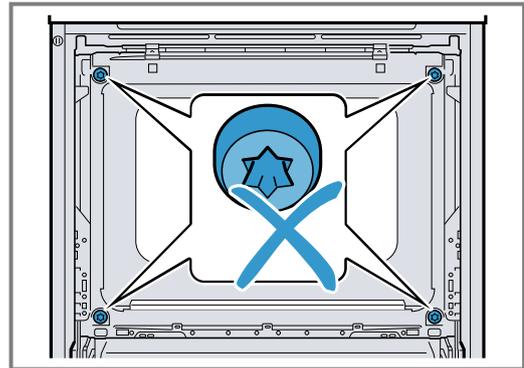
4. Die Frontscheibe nach oben herausziehen.
5. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf eine ebene Fläche legen.

#### 6. ⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Geräts nicht mehr gewährleistet. Mikrowellen-Energie kann austreten.

- ▶ Schrauben nie aufdrehen.

Nie die 4 schwarzen Schrauben am Rahmen abschrauben.



### 19.3 Türscheiben einbauen

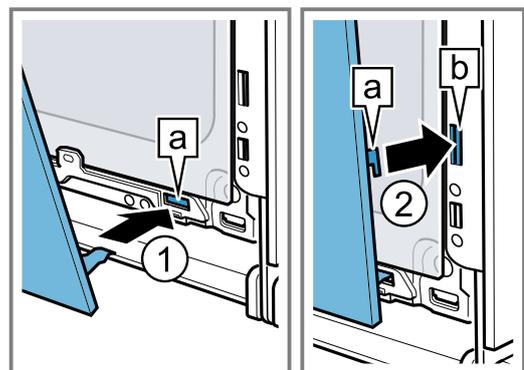
#### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

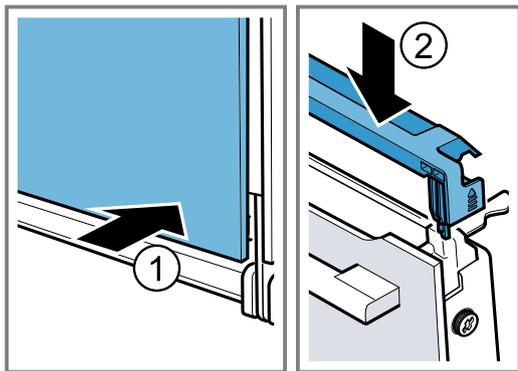
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Frontscheibe unten in die linke und rechte Halterung [a] einhängen ①.
2. Die Frontscheibe zum Gerät drücken, bis der linke und rechte Haken [a] gegenüber der Aufnahme [b] ist ②.



3. Die Frontscheibe unten andrücken ①, bis sie hörbar einrastet.
4. Die Gerätetür etwas öffnen und das Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür eindrehen.

6. Die Türabdeckung aufsetzen und andrücken ②, bis sie hörbar einrastet.



7. Die Gerätetür schließen.

**Hinweis:** Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

## 20 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie die Gestelle aushängen.

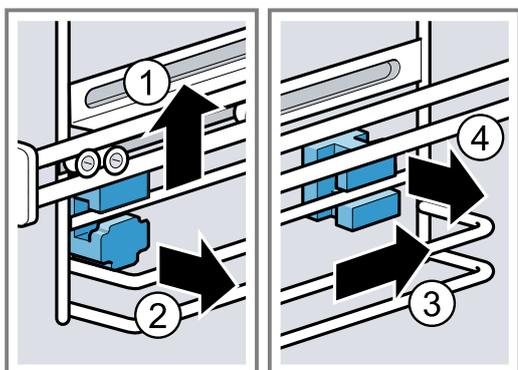
### 20.1 Gestelle aushängen

#### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

- ▶ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▶ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn anheben ① und aushängen ②.
2. Das komplette Gestell nach hinten schieben ③ und herausnehmen ④.



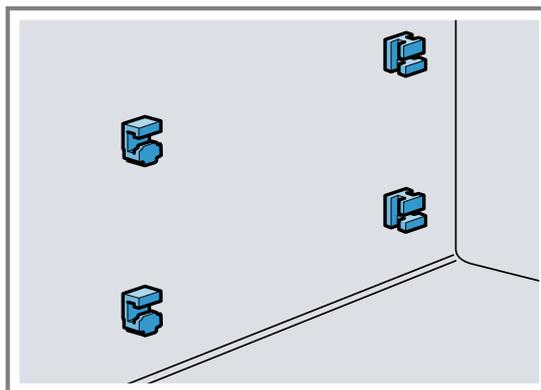
3. Das Gestell reinigen.  
→ "Reinigungsmittel", Seite 20

### 20.2 Halterungen einsetzen

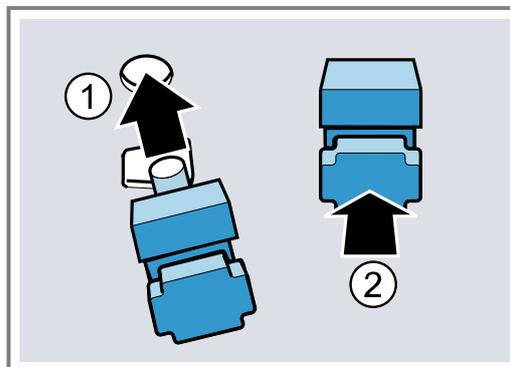
Wenn Sie die Gestelle aushängen, können die Halterungen herausfallen.

#### **Hinweis:**

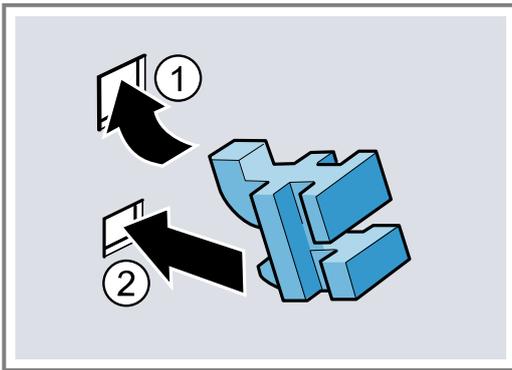
Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden.



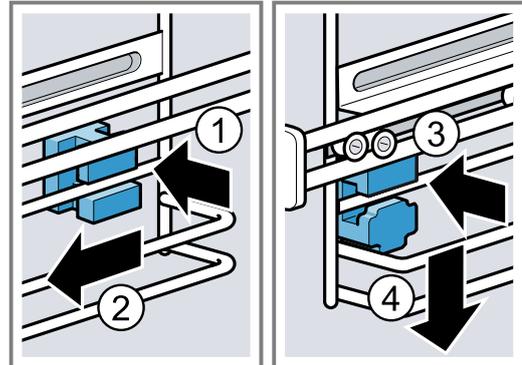
1. Die vorderen Halterungen mit dem Haken oben in das runde Loch einfädeln und etwas schräg stellen ①.
2. Die vorderen Halterungen unten einhängen und gerade stellen ②.



3. Die hinteren Halterungen mit dem Haken in das obere Loch einhängen ① und in das untere Loch eindrücken ②.



- Achten Sie bei beiden Auszugsschienen darauf, dass sie sich nach vorn herausziehen lassen.
1. Das Gestell hinten oben und unten in die Halterungen einfädeln ① und nach vorn ziehen ②.
  2. Das Gestell vorn einhängen ③ und nach unten drücken ④.



### 20.3 Gestelle einhängen

**Hinweise**

- Die Gestelle passen nur rechts oder links.

## 21 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### 21.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Sicherung ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul> <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten.</li> <li>2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ol>
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → "Erste Inbetriebnahme vornehmen", Seite 13</li> </ul>
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	<p>Funktionsstörung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 28</li> </ul> <p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie Hinweise, die im Display erscheinen. → "Informationen anzeigen", Seite 14</li> </ul>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät heizt nicht, im Display erscheint "Demo-Modus ist eingeschaltet".	Gerät befindet sich im Demo-Modus. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten.</li> <li>2. Schalten Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den → "Grundeinstellungen", Seite 20 aus.</li> </ol>
	Stromversorgung ist ausgefallen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal.</li> <li>✓ Das Gerät überprüft sich und ist einsatzbereit.</li> </ul>
Gerät startet nicht und im Display erscheint "Garraum zu heiß".	Für ausgewähltes Gericht oder Heizart ist der Garraum zu heiß. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Garraum abkühlen lassen und erneut starten.</li> </ul>
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → "Grundeinstellungen", Seite 20</li> </ul>
Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß.	Trocknungsfunktion ist eingeschaltet.
Garraumbelichtung funktioniert nicht.	LED-Lampe ist defekt. <b>Hinweis:</b> Entfernen Sie nicht die Glasabdeckung. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 28</li> </ul>
Maximale Betriebsdauer erreicht.	Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display. Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Um den Betrieb fortzusetzen, schalten sie das Gerät zuerst mit on/off aus.</li> <li>2. Anschließend das Gerät mit on/off einschalten und den gewünschten Betrieb einstellen.</li> </ol> <b>Tipp:</b> Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein.
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> <li>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</li> <li>2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 28</li> </ol>
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein.</li> </ul> <b>Tipp:</b> Viele Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie auf unserer Homepage <a href="http://siemens-home.bsh-group.com">siemens-home.bsh-group.com</a> .

## 22 Entsorgen

### 22.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.  
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## 23 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

### 23.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätedür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

## 24 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

### 24.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

### 24.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalen, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 2 einschieben.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

#### ACHTUNG!

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

### Einschubhöhen

Wenn Sie die Heizart 4D Heißluft verwenden, können Sie zwischen den Einschubhöhen 1, 2, 3 und 4 wählen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
Hohes Gebäck / Form auf dem Rost	2
Flaches Gebäck / Backblech	3

Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
2 Ebenen	
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1
2 Ebenen	
■ 2 Roste mit Formen darauf	3
	1
3 Ebenen	
■ Backblech	5
■ Universalpfanne	3
■ Backblech	1
4 Ebenen	
■ 4 Roste mit Backpapier	5
	3
	2
	1

Verwenden Sie die Heizart 4D Heißluft.

#### Hinweise

- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Eine Zubereitung in Kombination mit Mikrowelle ist nur auf einer Ebene möglich.

## 24.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertigtes Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

### Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Bratgut von allen Seiten besonders knusprig. Braten Sie zum Beispiel großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem Rost ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

### Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

#### Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Verwenden Sie hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr.
- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
- Beachten Sie die Herstellerangaben zum Bratgeschirr.

#### Braten in offenem Geschirr

- Verwenden Sie eine hohe Bratform.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, können Sie die Universalpfanne verwenden.

#### Braten in geschlossenem Geschirr

- Verwenden Sie einen passenden, gut schließenden Deckel.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

### **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▶ Kinder fernhalten.

### Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

### **ACHTUNG!**

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.
- Grillen Sie Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne mindestens eine Ebene unter dem Rost ein.

### Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

### Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

## 24.4 Zubereitung mit Mikrowelle

Wenn Sie Speisen mit Mikrowelle zubereiten, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

### Allgemeines

- Die Gardauer richtet sich bei der Zubereitung mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht. Wenn Sie eine andere als die angegebene Menge zubereiten wollen, hilft die Grundregel: **Eine doppelte Menge benötigt nahezu die doppelte Gardauer.**
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie die Mikrowelle und Mikrokombi einstellen.
  - → "Mikrowellenkombination", Seite 17
  - → "Mikrowelle", Seite 16

### Garen oder Dünsten mit Mikrowelle

- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden.
- Verwenden Sie für Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel, z. B. für Reis. Getreide schäumt beim Garen stark. Geben Sie Flüssigkeit entsprechend der Angaben in den Einstellempfehlungen zu.
- Waschen Sie Lebensmittel und trocknen Sie sie nicht ab. Geben Sie 1-3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zu den Speisen.
- Verteilen Sie die Speisen flach im Geschirr. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Salz und Gewürze sparsam verwenden. Beim Zubereiten mit Mikrowelle bleibt der Eigengeschmack weitgehend erhalten.
- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Garen 2-3 Minuten ruhen.

## 24.5 Zubereitung von Tiefkühlprodukten

- Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.

- Eis entfernen.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

## 24.6 Zubereitung von Fertiggerichten

- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.

## 24.7 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

### Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		160 - 180	90	30 - 40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140 - 150	-	60 - 80
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150 - 170	-	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		150 - 170	-	65 - 85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		160 - 180	90	45 - 55
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150 - 170 <sup>1</sup>	-	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150 - 160	-	50 - 60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		160 - 180	-	55 - 75
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180 - 200	-	30 - 40
Biskuitrolle	Backblech	3		180 - 190 <sup>1</sup>	-	15 - 20
Muffins	Muffinblech	3		170 - 190	-	15 - 20
Hefekleingebäck	Backblech	3		160 - 180	-	25 - 40
Plätzchen	Backblech	3		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 3 Ebenen	1x Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Brot, freigeschoben, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	-	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Kastenform	2		200 - 210	-	35 - 45
Fladenbrot	Universalpfanne	3		250 - 270	-	20 - 25
Brötchen, frisch	Backblech	3		180 - 200	-	20 - 30

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Backblech	3		200 - 220	-	25 - 35
Pizza, frisch - auf dem Backblech, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizaform	Pizzablech	2		220 - 230	-	20 - 30
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	3		190 - 210	-	30 - 40
Flammkuchen	Universalpfanne	3		260 - 280 <sup>1</sup>	-	10 - 15
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200 - 220	-	30 - 50
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150 - 170	360	20 - 30
Lasagne, gefroren, 400 g	Offenes Geschirr	2		200 - 210	180	20 - 25
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160 - 190	-	50 - 70
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		170 - 190	360	20 - 25
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Rost	2		200 - 220	-	60 - 70
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Geschlossenes Geschirr	2		230 - 250	360	25 - 35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	3		220 - 230	-	30 - 35
Hähnchenkleinteile, 4 Stück je 250 g	Offenes Geschirr	2		190 - 210	360	20 - 30
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2		160 - 180	-	120 - 150
Gans, ungefüllt, 3 kg	Rost	2		170 - 190	180	80 - 90
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180 - 190	-	110 - 130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		220 - 240	360	60 - 70
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190 - 200	-	120 - 140
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	2		210 - 220	-	40 - 50
Rinderfilet, medium, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	2		240 - 260	90	30 - 40
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200 - 220	-	130 - 160
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	2		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		240 - 260	180	30 - 40
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3	-	25 - 30
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		170 - 190	-	50 - 80

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.<sup>2</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		240 - 260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35 - 40
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		260 - 280	360	30 - 40
Hackbraten, 1 kg; + 20 ml Wasser	Offenes Geschirr	2		170 - 190	360	30 - 40
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		170 - 190	-	20 - 30
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	3		230 - 250	90	15 - 20
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	6 - 10 <sup>2</sup>
Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg	Universalpfanne	3		200 - 220	360	15 - 20
Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	12 - 15 <sup>2</sup>
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7 - 9 <b>2.</b> 13 - 16
Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8 - 10 <b>2.</b> 5 - 10
Polenta oder Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	6 - 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

<sup>2</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

## Dessert

### Popcorn mit Mikrowelle zubereiten

#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

1. Hitzbeständiges, flaches Glasgeschirr verwenden, z. B. den Deckel einer Auflaufform. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
2. Die Popcorn-Tüte nach Packungsangabe auf das Geschirr legen.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
4. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung notwendig sein.
5. Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1½ Minuten entnehmen und schütteln.

6. Die Popcorn-Tüte zurück in den Ofen legen und weiter puffen lassen.
7. Wenn nur noch alle 2-3 Sekunden Pop-Geräusche zu hören sind, das Gerät ausschalten und die Popcorn-Tüte aus dem Ofen nehmen.
8. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

#### **Joghurt zubereiten**

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Aufwärmen auf 40 °C.
3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

### Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Pudding aus Puddingpulver	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	5 - 8 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

<sup>2</sup> Die geschlossene Tüte auf das Geschirr legen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraum- boden		40 - 45	-	8-9h
Milchreis, 125 g + 500 ml Milch	Geschlossenes Ge- schirr	2		<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20 - 25 <sup>1</sup>
Früchtekompott, 500 g	Geschlossenes Ge- schirr	2		<b>1.</b> 1 <b>2.</b> 1	600	9 - 12
Popcorn für die Mikro- welle, 1 Tüte je 100 g <sup>2</sup>	Offenes Geschirr	2		-	600	4 - 6

<sup>1</sup> Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

<sup>2</sup> Die geschlossene Tüte auf das Geschirr legen.

## 24.8 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

Informationen und Einstellempfehlungen zu besonderen Zubereitungsarten und anderen Anwendungen, z. B. Sanftgaren oder Einkochen.

### Auftauen

Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

#### Zubereitungshinweise zum Auftauen

- Mit der Betriebsart "Mikrowelle" können Sie tiefgefrorenes Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gebäck auftauen.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.

- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).
- Auftauen gelingt besser in mehreren Schritten. Die Schritte sind in den Einstellempfehlungen untereinander angegeben.
- Rühren oder wenden Sie die Speisen zwischendurch 1-2 Mal.  
Wenden Sie große Stücke mehrmals. Zerteilen Sie die Speise zwischendurch.  
Nehmen Sie bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum.
- Lassen Sie aufgetaute Speisen noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

#### Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellen- leistung in W	Dauer in Min.
Brot, 500 g	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10 - 15
Brötchen	Rost	2		140 - 160	90	2 - 4
Kuchen, saftig, 500 g	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 10 - 15
Kuchen, trocken, 750 g	Offenes Geschirr	2		-	90	10 - 15
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten, rohes Fleisch, 1 kg	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <b>2.</b> 20 - 30 <sup>1</sup>
Hackfleisch, gemischt, 500 g	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 10 - 15 <sup>1</sup>
Hähnchen, ganz, 1,2 kg	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 10 - 15 <sup>1</sup>
Fisch, ganz, 300 g	Offenes Geschirr	2		-	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10 - 15 <sup>1</sup>
Beerenobst, 300 g	Offenes Geschirr	2		-	180	5 - 10
Butter antauen, 125 g	Offenes Geschirr	2		-	90	7 - 9

<sup>1</sup> Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

### Erwärmen mit Mikrowelle

Mit Mikrowelle können Sie Speisen erwärmen oder in einem Schritt auftauen und erwärmen.

#### Zubereitungshinweise zum Erwärmen mit Mikrowelle

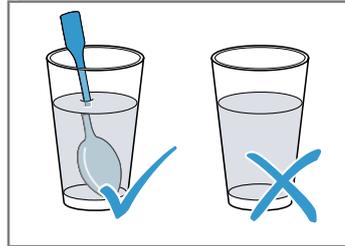
- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr.

- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Erwärmen 1-2 Minuten ruhen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Achten Sie auf die folgenden Punkte, wenn Sie Babykost erwärmen:
  - Stellen Sie Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost.
  - Schütteln oder rühren Sie die Babykost nach dem Erhitzen gut.
  - Prüfen Sie unbedingt die Temperatur der Babykost.
- Wischen Sie den Garraum nach dem Erwärmen trocken.

**⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



**ACHTUNG!**

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

**Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit Mikrowelle**

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Getränke erwärmen, 200 ml	Offenes Geschirr	2		-	900	1 - 3 <sup>1</sup>
Babykost erhitzen, z. B. Milchfläschchen, 150 ml	Offenes Geschirr	2		-	360	1 - 3 <sup>1</sup>
Gemüse, gekühlt, 250 g	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	3 - 8
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis gekühlt	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	5 - 10
Suppe, Eintopf, 400 ml gekühlt	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	5 - 7 <sup>1</sup>
Tellergericht, 1 Portion gekühlt	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	4 - 8
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	2		180 - 200	180	20 - 25
Beilagen, 500 g, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis gefroren	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	7 - 15
Suppe, Eintopf, 200 ml gefroren	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	6 - 8 <sup>1</sup>
Tellergericht, 1 Portion gefroren	Geschlossenes Geschirr	2		-	600	11 - 15

<sup>1</sup> Die Speise gut umrühren.

**Warmhalten**

**Zubereitungshinweise zum Warmhalten**

- Halten Sie fertiggegarte Speisen mit der Heizart "Ober-/Unterhitze" bei 70 °C warm. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

- Um Austrocknen der Speisen zu vermeiden, können Sie die Speisen abdecken.
- Speisen nicht länger als 2 Stunden warmhalten.
- Beachten Sie, dass manche Speisen beim Warmhalten weitergaren.

## 24.9 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 oder IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

### Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
  - Formen auf dem Rost:
    - Erster Rost: Höhe 3
    - Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
  - Backblech: Höhe 5
  - Universalpfanne: Höhe 3
  - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

### Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Spritzgebäck	Backblech	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 - 150 <sup>1</sup>	30 - 40
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	5+3+1		130 - 140 <sup>1</sup>	35 - 55
Small Cakes	Backblech	3		160 <sup>1</sup>	20 - 30
Small Cakes	Backblech	3		150 <sup>1</sup>	25 - 35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 <sup>1</sup>	25 - 35
Small Cakes, 3 Ebenen	2x Backblech + 1x Universalpfanne	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35 - 45
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150 - 170 <sup>2</sup>	30 - 50

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

<sup>2</sup> Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

### Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3 <sup>1</sup>	3 - 5

<sup>1</sup> Das Gerät nicht vorheizen.

## Zubereitung mit Mikrowelle

- Wenn Sie den Rost verwenden, schieben Sie den Rost mit der Prägung **Microwave** zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in den Garraum.
- Schalten Sie zur Prüfung mit reinem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion in den Grundeinstellungen aus. → Seite 20

### Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Fleisch	Offenes Geschirr	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

### Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Eiermilch	Offenes Geschirr	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Biskuit	Offenes Geschirr	2		600	7 - 9
Hackbraten	Offenes Geschirr	2		600	22 - 27

### Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → Seite 9	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	2		170 - 190	360	25 - 30
Kuchen	Offenes Geschirr	2		180 - 200	180	18 - 23
Hähnchen	Rost	2		200 - 220	360	25 - 35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

## 25 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

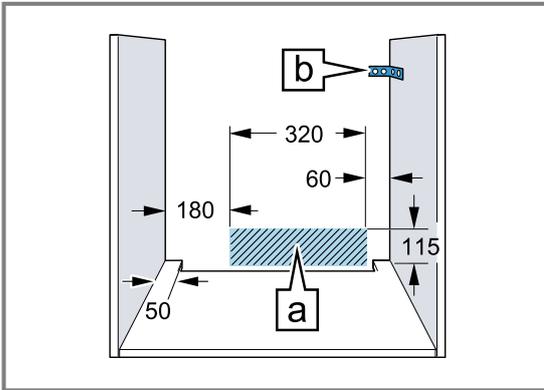


### 25.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes muss ein Abstand von mindestens 35 mm eingehalten werden.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.

- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

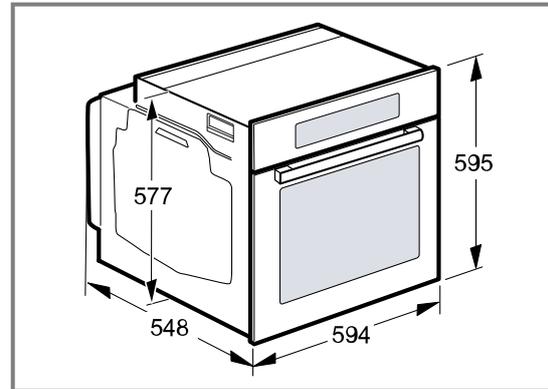
### **ACHTUNG!**

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

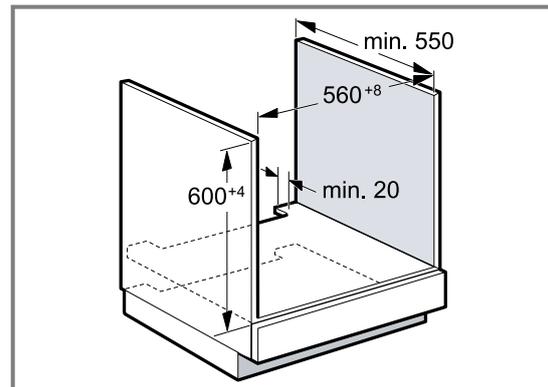
### **25.2 Gerätemaße**

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



### **25.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte**

Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

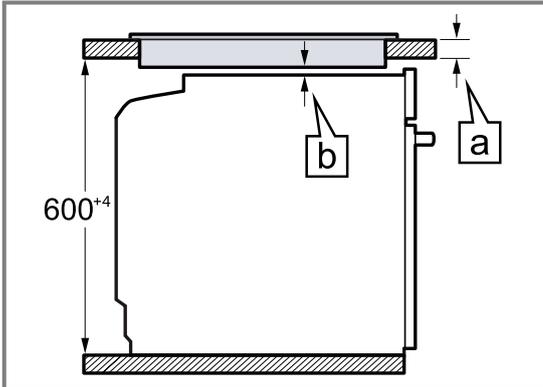


- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.

## 25.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

Aufgrund des notwendigen Mindestabstands  $\square$  ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke  $\square$ .

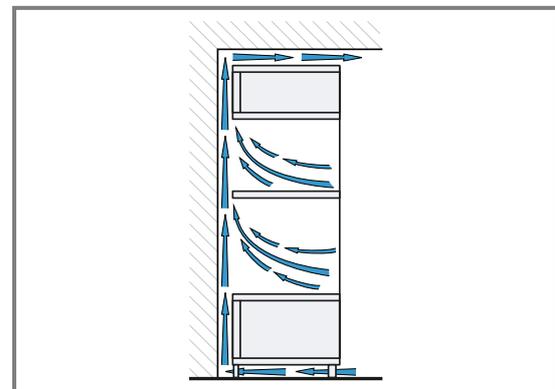
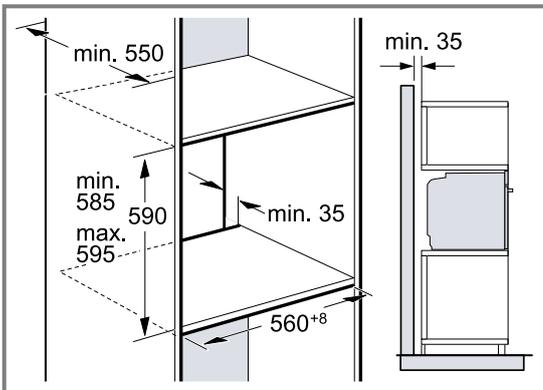


Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	47	48	5
Gaskochfeld	27	38	5
Elektrokochfeld	27	30	2

## 25.5 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.

Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.

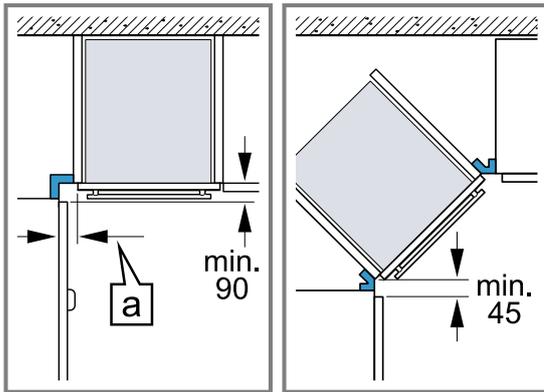


- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung des Geräts zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm<sup>2</sup> im Sockelbereich erforderlich. Dazu die

- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

## 25.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß **a** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

## 25.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

### Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

**Hinweis:** Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.  
Das Gerät kann auch mit dem beigelegten Stecker mit dem Schutzkontakt-System angeschlossen werden.  
Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

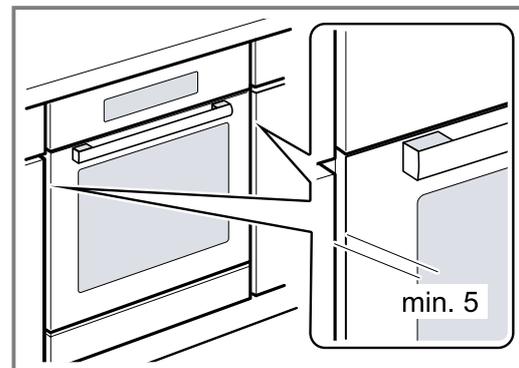
### Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

**Hinweis:** Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

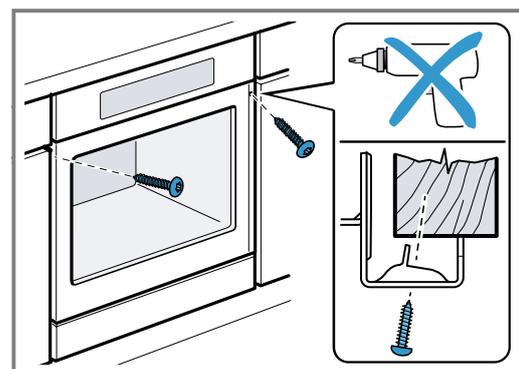
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.  
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.  
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
  - grün-gelb = Schutzleiter ⊕
  - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
  - braun = Phase (Außenleiter)

## 25.8 Gerät einbauen

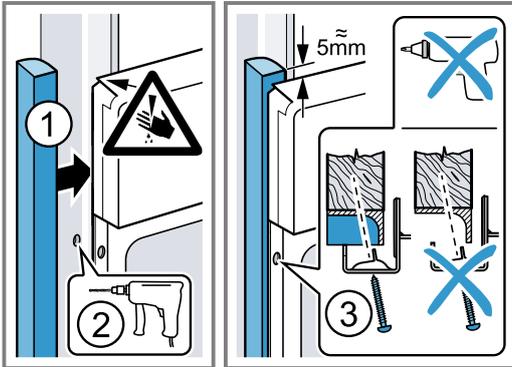
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



3. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
- Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
  - Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
  - Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



**Hinweis:** Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

## 25.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.









**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



**9001614844** (020505)  
de